

ella

p i z z a r i a



ENTRADAS DO FORNO

Só Borda para molhar o bico

R\$23

acompanha pesto, nosso molho de tomate e creme fresco

Chips de Pizza

R\$23

temperada com sal de ervas e queijo grana padano

Cebola Assada na Lenha

R\$29

straciatella, raspas de limão siciliano, crocante de milho e regado com azeite de ervas

Caprese

R\$33

focaccia, ricottine, tomate cereja amarelo e vermelho, manjerição e grana padano

Pão de Calabresa

R\$31

servido bem quente e crocante, leva queijo scarmoza, grana padano e leve toque de pimenta moída

Joelho

R\$31

nossa versão do querido e popular joelho, massa aerada, enrolada com lombo canadense e scamorza, gratinado com grana padano

Baguette Parma

R\$39

feita com a nossa massa recheada com fiore de latte, ricottine, rúcula, coberta com fatias de presunto cru e pó de carvão vegetal

SALADAS

Caprese JB

R\$49

mix de folhas crocantes, scamorza de búfala, tomate cereja assado com ervas, manjerição fresco, temperada com pesto de PANCs, grana padano e crocante de pizza

Campo

R\$59

folhas verdes, lâminas de Parma, figo fresco assado com mel, queijo de cabra, crocante de castanhas, temperada com azeite e balsâmico

Jardim

R\$53

mix de folhas, cogumelos frescos assados na lenha, straciatella, ovo ralado, leve toque de salsa trufada, cebola roxa, gergelim e croutons de pizza



ella

p i z z a r i a

BURRATAS



Burrata Cremosa

R\$73

com pesto de PANCs servida na focaccia de tomate e broto de manjerição roxo

Burrata In Crosta

R\$71

coberta com a crocante massa de pizza, servida com rúcula fresca e tomate cereja



Burrata Trufada

R\$79

recheada com pasta trufada, na pizzeta com borda recheada de cogumelos, crocante de parma e ovo ralado e rúcula

BRUSCHETTAS

Feitas com nossa exclusiva massa de fermentação natural (unidade)

Caprese

R\$23

queijo scamorza, tomate cereja assado, leve toque de molho de tomate, manjeri  o e grana padano

Funghi

R\$23

creme de cogumelos, cebola roxa, amêndoa, gergelim e brotos

Gorgonzola Dolce

R\$23

gorgonzola, l minas de pera, fios de mel, crocante de castanha e broto



ella

p i z z a r i a

PIZZAS D'ELLA

Marguerita

R\$63

nosso molho de tomate, scarmoza de búfala, basilicão e fio de azeite

♥ Calabresa

R\$68

nosso molho de tomate, linguiça calabresa, scamorza defumada e cebola caramelizada

♥ Marguerita 2.0

R\$67

nosso molho de tomate, scamorza de búfala, tomate-cereja, raminhos de manjericão e grana padano

Pepperoni

R\$68

pepperoni, scamorza, molho de tomate e erva doce fresca

♥ Cabra

R\$69

nosso molho de tomate, abobrinha, queijo de cabra, grana padano e tomate cereja

Siciliana

R\$69

nosso molho de tomate, calabresa fresca moída, scamorza, acelga assada, tomate cereja, raspas de limão siciliano e páprica picante

Frango com Catupiry

R\$68

delicioso frango assado no forno à lenha, marinado 24h em tempero especial, leve toque de molho de tomate da casa, catupiry cremoso e cebolinha fresca

♥ Olha Ella

R\$68

base de duas scamorzas com grana padano, bacon crocante, ovo estalado e broto de salsa

♥ 4 Queijos

R\$64

nosso molho de tomate, duas scamorzas, gorgonzola e grana padano

Cello

R\$67

nosso molho de tomate, presunto cozido, cogumelo paris fresco, scamorza e fios de azeite



ella

p i z z a r i a

PIZZAS D'ELLA

Lombardia

R\$69

gorgonzola, leve toque de scamorza, lâminas de pera, mel e castanhas

♥ Amalfitana

R\$69

nosso molho de tomate, scamorza de búfala, rúcula picada, tomate seco e grana padano

♥ Lombo

R\$69

nosso molho de tomate, lombo canadense, scamorza defumada, crocantede parma e geleia de pimenta

Caponata (vegana)

R\$52

abobrinha, berinjela, cebola, cogumelos, castanhas e ervas frescas

Lusa (portuguesa)

R\$64

nosso molho de tomate, blend de scamorza, ovo, presunto, cebola roxa e pesto de azeitona

Marinara (vegana)

R\$48

nosso molho de tomate com tomilho fresco, lâminas de alho doce e brotos de manjeriço

♥ Parma

R\$74

nosso molho de tomate, presunto cru, rúcula e lascas de grana padano

Verdi 2.0

R\$59

muçarela fresca, fiore de latte, pesto de PANCs, rúcula selvagem, grana padano e amêndoa

Japa

R\$69

creme de cogumelos frescos, cebola roxa assada, scamorza e crocante de gergelim

♥ Tartufi

R\$74

nosso molho de tomate, scamorza, cogumelos frescos, ovo estalado, crocantede parma e azeite trufado





SOBREMESAS

♥ Palha

R\$32

brigadeiro cremoso com
biscoito de pizza, raspas
de limão e fio de azeite

Mil folhas

R\$32

massa fina e crocante recheada
com doce de leite escuro e
raspas de limão siciliano

Panqueca

R\$35

com açúcar e canela, recheio de
doce de leite
e sorvete de baunilha

Pizza Nut Ella

R\$43

nossa exclusiva pizza doce com
creme de Nutella, lâminas de
amêndoas e raspas de limão
siciliano



Aceitamos como forma de pagamento Pix e os cartões (crédito e débito):

Master, Visa, Amex, Elo, Sodexo e Alelo.

Nossa taxa de serviço sugerida é de **12%** e é opcional.

Agradecemos a colaboração! :)

Todos os itens podem conter glúten ou traços de glúten.



@ellapizzaria

VINHOS

CARTA DE VINHOS

ESPUMANTES

Adolfo Lona Brut R\$146
Garibaldi, Brasil

TAÇA R\$37

Adolfo Lona Sur Lie Nature R\$199
Garibaldi, Brasil

7 Hectares Rose R\$127
Garibaldi, Brasil

VINHOS BRANCOS

Quero Quero (Chardonnay) R\$146
Serra Gaúcha, Brasil

Amaterra (Chardonnay) R\$149
Valle de Cachapoal, Chile

TAÇA R\$39

Veramonte R\$130
(Sauvignon Blanc)
Vale de Casablanca, Chile

TAÇA R\$37

Citizen Wine Cluster Flock..... R\$177
(Verdejo, Cabernet Sauvignon, Chardonnay)
Rueda, Espanha

Casa Mia (Inzolia) R\$143
Sicilia, Italia

Astrale (Pinot Grigio) R\$143
Veneto, Itália



VINHOS

CARTA DE VINHOS

LARANJA E ROSÉ

Macerao Orange (Semillón) R\$167

Valle do Colchagua, Chile

Destino (Malbec Rosé) R\$143

Mendoza, Argentina

VINHOS TINTOS

Adolfo Lona | Merlot R\$158

Serra Gaúcha, Brasil

Veramonte colección Colores R\$154
(Cabernet Sauvignon)

Valle de Casa Blanca, Chile

TAÇA R\$39

Amaterra (Carmenere) R\$140

Valle de Cachapoal, Chile

Cruz Alta (Malbec) R\$138

Mendoza, Argentina

TAÇA R\$37

Trumpeter (Malbec e Syrah) R\$186

Mendoza, Argentina

Bodegas Carrau Colección de R\$214
Barricas (Petit Verdot)

Canelones, Uruguai



VINHOS

CARTA DE VINHOS

VINHOS TINTOS

Larga História Orgânico R\$168
(Garnacha)
Valencia, Espanha

Guarda Rios R\$129
Alentejo, Portugal

Tretas R\$161
(Jaen e Touriga Nacional)
Dão, Portugal

Plaimont Héritage R\$179
(Cabernet Sauvignon, Tannat e
Pinenc)
Veneto, Itália

Casa Mia R\$159
(Nero D'Avola)
Sicilia, Itália

4 Volte 25 R\$179
(Cabernet Sauvignon, Primitivo, Sangiovese
e Syrah)
Sicilia, Italia

VINHO DO PORTO

Azul Portugal (Tawny)
Douro, Portugal

TAÇA (75 ml) R\$22



DRINKS

QUINTAL DE AFETOS



BEM-TE-VI

(frutado, refrescante)

Gin, vermute seco, caramelo de caju, cidreira, água tônica e guarnição de grana padano

*Gin Bombay Sapphire R\$38

R\$36



BANHO DE CHUVA

(refrescante, toque de especiarias)

Cachaça, chá de hibisco e especiarias, ginger ale, hortelã e espuma de gengibre

R\$34



CHAMEGO D'ELLA

(cítrico, frutado)

Gin, limoncello, tônica de goiaba, maracujá e cumaru

*Gin Bombay Sapphire R\$40

R\$36



CHEIRO NO CANGOTE

(floral, refrescante)

Vodka, espumante rosé, cordial de flores e soda de amora

*Vodka Grey Goose R\$40

R\$36



REFAZENDA

(cítrico, notas de especiarias)

Cachaca envelhecida, Angostura Aromatic, mel e limão taiti

R\$35

GIN TÔNICAS



GT CLÁSSICO

Arpo Gin, limão siciliano e zimbro

R\$36



GT ROSÉ

Arpo Gin, geleia de amora e limão siciliano

R\$36



GT TANQUERAY Nº 10

Gin Tanqueray nº 10, tangerina e siciliano

R\$45



GT HENDRICK'S

Gin Hendrick's e pepino

R\$50



GT BOMBAY

Gin Bombay Sapphire e cascas de cítricos

R\$40



DRINKS

CLÁSSICOS

se não achou seu clássico aqui, fale com a gente!



BLOODY MARY

R\$36

Vodka, suco de tomate e molho inglês artesanais, limão siciliano, aipo e pimenta



PENICILLIN

R\$38

Whisky Dewar's 12, Mel, gengibre e limão Siciliano



BASIL SMASH

R\$36

Arpo Gin, manjerição, limão siciliano



CORPSE REVIVER N2

R\$36

Gin, triple sec, Lillet, limão siciliano, toque de absinto



BOULEVARDIER

R\$38

Jim Beam Bourbon, Vermute Rosso e Campari

*Makers Mark R\$42



ESPRESSO MARTINI

R\$36

Vodka, Espresso, Licor de café Cabra Lab



NY SOUR

R\$38

Jim Beam Bourbon, limão siciliano e vinho tinto

*Makers Mark R\$42



RABO DE GALO

R\$36

Cachaça Magnifica extra premium, vermute rosso, amaro e mix de bitter



HUGO SPRITZ

R\$36

Licor de Flor de Sabugueiro, espumante, hortelã e limão siciliano



MACUNAÍMA

R\$34

Cachaça Magnífica, limão siciliano, açúcar e Fernet



AFFINITY

R\$38

Whisky Dewar's 12, Amaro, Vermute Seco, Angostura Aromatic



EL DIABLO

R\$36

Tequila reposado, creme de cassis, limão taiti e ginger ale

*Vodka Grey Goose R\$42



MOSCOW MULE

R\$35

Vodka, ginger ale e espuma de gengibre

*Vodka Grey Goose R\$38



NEGRONI

R\$36

Gin, Campari, Vermute Rosso



CARAJILLO 43

R\$42

Café expresso e licor 43

DOSES

CACHAÇA

Magnífica Prata	R\$25
Magnífica Envelhecida	R\$27
Magnífica Extra Premium	R\$30
Jambuzera	R\$25

GIN

Gin Bombay Sapphire	R\$30
Tanqueray n.10	R\$35
Hendrick's	R\$40
Roku Gin	R\$40

VODKA

Absolut	R\$30
Voa	R\$27
Ketel One	R\$30
Vodka Grey Goose	R\$40
Vodka Grey Goose La Poire	R\$40
Haku Vodka	R\$40

LICORES

Licor 43	R\$36
Cabra Lab	R\$30
St. Germain	R\$34
Cointreau	R\$30
Jim Beam Fire	R\$30
Jim Beam Apple	R\$30
Jim Beam Honey	R\$30
Chartreuse	R\$50
Luxardo	R\$34
Frangelico	R\$35
Limoncello artesanal	R\$30

WHISKY

Jim Beam White	R\$30
Jim Beam Black	R\$36
Jim Beam Rye	R\$36
Jack Daniel's	R\$34
Maker's Marks	R\$36
Johnnie Walker Red Label	R\$30
Johnnie Walker Black Label	R\$34
Buchanan's	R\$34
Dewar's 12	R\$30

APERITIVOS

Carpano Clássico	R\$30
Lillet	R\$29
Ramazzotti Amaro	R\$29
Ramazzotti Rosato	R\$29
Fernet	R\$29
Cynar	R\$25
Campari	R\$25
Aperol	R\$25
Amaro di Angostura	R\$34
Amaro Montenegro	R\$36

RUM

Bacardi Carta Blanca	R\$25
Bacardi Oro	R\$25
Bacardi 4 anos	R\$25
Havana Club 3 anos	R\$27

OUTROS

Brandy Osborne	R\$29
Brandy Macieira	R\$29
Tequila Jose Cuervo Silver	R\$29
Tequila Patron Silver	R\$50
Tequila Don Julio Silver	R\$40
Sake Jun Daiti	R\$25



CAIPIS

consulte as frutas da estação

Caipirinha (Caçacha Magnífica)	R\$32
Caipisakê	R\$32
Caipivodka	R\$34
Caipivodka Premium	R\$36
Caipivodka Super Premium	R\$40

MOCKTAILS, SODAS ARTESANAIS E CHÁS

Moscow Mule (sem álcool)	R\$20
Chamego D'Ella (sem álcool)	R\$20
Suco de Tomate temperado	R\$20
Soda de Tangerina e Maracujá	R\$17
Soda de Amora e Flores	R\$17

Mate d'Ella R\$15

Chá mate, abacaxi, e calda de especiarias

Chá da Casa R\$15

Chá de hibisco com água de flor de laranjeira, ginger ale, espuma de gengibre e aroma de baunilha.

CERVEJAS

Beck's	R\$16
Stella Artois	R\$14
Stella Artois Pure Gold	R\$15
Corona	R\$18

SOFTS E CAFÉS

Água	R\$9
Refrigerantes	R\$9
Suco Natural	R\$12
Café Expresso	R\$9

Aceitamos como forma de pagamento Pix e os cartões (crédito e débito): Master, Visa, Amex, Elo, Sodexo e Alelo.

Nossa taxa de serviço sugerida é de **12%** e é opcional. Agradecemos a colaboração! :)

Todos os itens podem conter glúten ou traços de glúten.

 @ellapizzaria